

Svinjske šnicle iz rerne



težina: **lako**

za: **6** osoba

vreme pripreme: **60** min

Sastojci

Potrebno je:

- **1 kg** svinjskog mesa od buta
- **200 g** šampinjona
- **300 g** kackavalja
- **250 ml** pavlake za kuvanje
- **200 ml** belog vina
- **4 veka** cenabelog luka
- suvi biljni zacin
- biber
- senf
- majonez
- kukuruzno brašno

Priprema

Šampinjone iseci na deblje listice, kackavalj na tanje šnitove, a beli luk ocistiti i preseći na pola. Svinjsko meso iseci na šnicle, debljine 1cm. Zaciniti ih biozacinom i mlevenim biberom, po ukusu. Meso podeliti na dva dela, sa istim brojem šnicli.

Jednu stranu šnicli premazati senfom, a...

...drugu stranu majonezom.

Uzeti jednu polovinu, zacinjenih i premazanih, šnicli i uvaljati ih u kukuruzno brašno. Šnicle porežati u pleh, u

kome se sipa malo ulja.

Preko šnicli pore?ati isecene šampinjone, pa...

...preko šampinjona staviti iseceni kackavalj. Postupak sa mesom ponoviti još jedanput (uvaljati ga u kukuruzno brašno, preko staviti šampinjone i kackavalj) i pore?ati ga preko šnicli u plehu. Sa strane staviti iseceni beli luk.

Sjediniti belo vino i pavlaku za kuvanje. Viljuškom dobro umutiti i preliti preko mesa. Pleh prekriti alu folijom i dobro pritisnuti krajeve, da ne bi izlazila para, prilikom pecenja.

Meso staviti da se pece, u prethodno zagrejanu rernu, na 200 stepeni. kada jelo provri smanjiti temperaturu na 180 stepeni i, jelo, krckati 1,5 sat. Zatim izvaditi pleh, skloniti foliju i vratiti jelo u rernu, da se blago zapece. Poslužiti sa prilogom po želji.

Savet